

Engenharia de Alimentos

AVALIAÇÃO DO BANHO-MARIA E DO TESTE DE MORS NA DETERMINAÇÃO DA MACIEZ DE CARNES

Jean Carlos dos Santos - 11º módulo de Engenharia de Alimentos, bolsista PIBIC/UFLA

Eduardo Mendes Ramos - Orientador, Professor Dr. Do DCA/ESAL/UFLA - Orientador(a)

Marcelo Stefanini Tanaka - Mestrando do Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos do DCA/ESAL/UFLA

Resumo

A maciez da carne é o principal fator a afetar a satisfação e decisão de compra do consumidor durante a degustação. Técnicas capazes de predizer a maciez das carnes antes da comercialização vem sendo desenvolvidas e otimizadas a anos. A avaliação instrumental pela mensuração da força de cisalhamento (FC) tem sido a principal ferramenta utilizada em estudos envolvendo a maciez da carne, tendo como um dos principais protocolos o de Warner-Bratzler square Shear Force (WBsSF) conduzido em carnes grelhadas. Outros protocolos de FC, assim como métodos de cocção, vêm sendo avaliados para a determinação da maciez em carnes. O teste de Meullenet-Owens Razor Shear (MORS), por ser rápido e simples, é uma alternativa em potencial, uma vez que os erros experimentais são reduzidos. Além disso, o cozimento em banho-maria oferece uma maior facilidade e aplicabilidade para execução dos protocolos de maciez, uma vez que o corte cárneo pode ser padronizado em tamanho, embalado e cozido (por convecção) de forma uniforme, podendo, ainda, ser aplicado a mais de um corte por vez. O objetivo deste trabalho foi avaliar e otimizar o uso do banho-maria como método de cozimento para determinação da maciez da carne bovina pela técnica de MORS, confrontando os resultados com a avaliação feita pelo protocolo WBsSF. No resultado do experimento, não foi observado efeito significativo ($P>0,05$) na interação ou na forma de cozimento, mas houve diferença significativa ($P>0,05$) quanto ao método de análise, tanto pela FC quanto pela área de deformação sob a curva, onde o teste de WBsSF detectou valores maiores que o teste de MORS. Portanto, foi possível concluir que o banho-maria pode substituir o cozimento em grelha nos testes de maciez e que apesar do teste de MORS e o WBsSF serem diferentes, ambos possuem potencial na determinação de maciez de carnes bovinas.

Palavras-Chave: Maciez, Banho-Maria, MORS.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/fMz9pxKfIAw>